

新闻发布

在白巧克力推出 80 年之后 百乐嘉利宝揭晓第四种巧克力类型：红宝石

- 继黑、牛奶和白巧克力之后，百乐嘉利宝推出第四种巧克力类型——“红宝石”
- 红宝石巧克力带来强烈的感官愉悦体验，是清甜果味与醇厚柔滑的对比融合。
- 红宝石巧克力由红宝石可可豆制成；百乐嘉利宝通过独特的加工方式，释放出其中天然存在的风味和色调。不添加浆果或浆果香精；不添加色素。

中国上海，2017 年 9 月 5 日讯 - 今天，在继黑巧克力和牛奶巧克力之后的第三种——白巧克力问世 80 年后，世界领先的高品质巧克力和可可产品制造商百乐嘉利宝揭晓了巧克力的第四种形态——由红宝石可可豆制成的“红宝石”巧克力。红宝石巧克力味道浓郁，有着鲜艳的红色色泽。

红宝石可可豆的独特之处在于其新鲜的浆果风味和天然色泽。这种可可豆来自世界不同地区。百乐嘉利宝通过多年创新，成功解锁了这类豆子的一系列特殊属性。

根据独立国际市场和消费者机构 Haystack 进行的定量研究，红宝石巧克力满足了以往巧克力无法满足的消费者需求。红宝石巧克力预计将和黑、牛奶和白巧克力一起，被并列为不同的产品类别。

红宝石巧克力的发明出自于三方的共同努力——百乐嘉利宝在全球的 28 个研发中心，特别是此研发中心网络中位于法国和比利时的全球研发中心、雅可布大学（Jacobs University）、及百乐嘉利宝基于超过 175 年的采购和制造经验。

作为巧克力的第四种类型，它提供了一种全新的口感体验，不是苦涩、奶味或甜美，而是其独特清甜果味与醇厚柔滑的对比融合。在红宝石巧克力的制造过程中不添加任何浆果或浆果香精，也不含任何色素。

经过独立的全球研究机构 Haystack 和 Ipsos 在英国、美国、中国和日本的广泛消费者研究，红宝石巧克力通过了多项测试和验证。作为这些研究的一部分，红宝石巧克力的消费者诉求和购买意向已经过测试，表示消费者会以不同的价位购买红宝石巧克力。

百乐嘉利宝的首席创新与质量官 Peter Boone 表示：“百乐嘉利宝已成为全球巧克力和可可领域的开拓者和创新者。在不同市场进行的消费者研究证实，红宝石巧克力不仅满足了千禧世代（享乐主义一代）中出现的新消费需求，而且在不同的价格点上也具有高购买意向。我们期待着与合作伙伴们携手，将这一创新性的突破推向市场，并让全新的红宝石巧克

力类别作为继黑、牛奶和白巧克力之后的第四个领域，满足全球的巧克力制造商和消费者。”

2017年9月5日，在中国上海举办的独家发布会中，红宝石巧克力惊艳亮相。

百乐嘉利宝集团简介 (www.barry-callebaut.com) :

百乐嘉利宝集团总部位于瑞士，2015/16 财政年度的年销售额约为 67 亿瑞士法郎（61 亿欧元/68 亿美元），是世界领先的高品质巧克力和可可产品制造商，业务从采购和加工可可豆类，一直到生产最优质的巧克力，包括巧克力馅料、裱花原料和化合物。集团在全球拥有 50 多处生产设施，拥有近 10000 人的多元化、专业化的全球员工队伍。百乐嘉利宝集团服务于整个食品行业，从工业食品制造商到手工及专业巧克力用户，比如巧克力师、糕点师、面包师、酒店、餐馆或餐饮商。集团通过两个全球品牌——嘉利宝®和可可百利®来满足这些美食客户的具体需求。百乐嘉利宝集团致力于在 2025 年前使可持续巧克力成为行业规范，以帮助确保可可的未来供应，并改善农户的生计。集团支持可可地平线基金会（Cocoa Horizons Foundation）实现塑造可持续的可可和巧克力的未来这一远大目标。

关注百乐嘉利宝集团:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

联系方式

国际媒体:

Kim Ghilardi

媒体关系经理

Barry Callebaut AG

电话: +41 43 204 03 26

邮箱: kim_ghilardi@barry-callebaut.com

投资者和金融分析师:

Evelyn Nassar

投资者关系主管

Barry Callebaut AG

电话: +41 43 204 04 23

邮箱: evelyn_nassar@barry-callebaut.com